

Clafoutis aux Reine-Claude

Pour 6 personnes :

- 600 g de Reine Claude
- 3 œufs entiers
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 50 g de farine
- Un zeste de citron
- 1 cuillerée à café de rhum (facultatif)
- Beurre et farine (pour le moule)



1. *Peser et préparer tous les ingrédients.*
2. *Préchauffer le four à 175°.*
3. *Extraire le zeste d'un citron, l'émincer finement et le réserver.*
4. *Couper les prunes en deux, en ôter le noyau et les réserver.*
5. *Beurrer et fariner un moule à manqué.*
6. *Dans un saladier, mélanger les sucres avec les œufs.*
7. *Incorporer la farine.*
8. *Ajouter le lait, la crème, le rhum et le zeste de citron.*
9. *Mélanger le tout jusqu'à obtention d'un appareil homogène.*
10. *Disposer les prunes dans le fond moule.*
11. *Verser la préparation sur les prunes.*
12. *Faire cuire au four à 175° pendant une heure.*
13. *Laisser refroidir le clafoutis avant de le démouler.*
14. *Dégustez ! ...*